

Lorbeerblätter (Laurus nobilis L.)

Die Lorbeerblätter stammen vom immergrünen Lorbeerbaum, der im ganzen Mittelmeergebiet wild wächst, aber auch in großen Plantagen kultiviert wird. Selbst in Irland und Schottland gedeiht heute Lorbeer. Der Hauptlieferant für den Weltmarkt ist die Türkei, welche die traditionellen Lorbeer-Märkte Jugoslawien und Italien dank ihrer Spitzenqualität abgelöst hat.

Je nach Standort erreicht der Lorbeerbaum eine Höhe von 6 bis 18 m. Die länglichen Blätter werden nach der Ernte getrocknet. Gute Qualität erkennt man an stiellosen, grünen, trockenen und heilen Blättern. Zerbrochene Lorbeerblätter verlieren schnell ihr Aroma. Lorbeerblätter schmecken streng-bitter und stark aromatisch, sie enthalten ätherisches Öl und Gerbstoffe.

Vor seinem großen Küchenruf war der Lorbeer ein Symbol für Sieg und Ruhm. Auch heute noch ist ein Lorbeerkranz - versilbert oder vergoldet - der Ehrenpreis für sportliche Leistungen. Im Altertum war Lorbeer dem Gott Apoll geweiht, bei den Olympischen Spielen war der Lorbeerkranz der heißersehnte Preis, deshalb heißt Lorbeer wohl auch Laurus nobilis - der Edle, Immergrüne. Die römischen Triumphatoren trugen als höchste Auszeichnung bei ihrer siegreichen Heimkehr den Lorbeerkranz, die corona triumphalis. Lorbeeren umkränzten die Köpfe gefeierter Dichter und Sänger. Die Griechen weihten den Lorbeerbaum den Göttern. Der Duft seiner Blätter und Zweige vertrieb nach ihrem Glauben Seuchen und Verwesung, und Apollo zog, als er den Drachen Python getötet hatte und der Sühne bedurfte, mit einem Lorbeerzweig in der Hand in Delphi ein. Als Orest den Muttermord an Klythemnestra durch Reinigungsopfer gesühnt hatte, wuchs daraus ein Lorbeerbaum empor. Der Lorbeer verlieh den Sehern geheime Kräfte und half ihnen, das Verborgene zu sehen.

Karl der Große empfahl den Lorbeeranbau in Deutschland, damit er als Arznei und Gewürz mehr verwendet würde. Viele Kräuterexperten des Mittelalters schrieben dem Lorbeer eine magen- und nierenstärkende Wirkung zu. Lorbeeren nennt man die reifen und getrockneten Beeren des Lorbeerbaumes, aus denen man heute noch ein starkwürziges Öl gewinnt, das als Insektenschutzmittel angewandt wird.

Verwendung

Alles, was sauer ist, verträgt auch Lorbeergeschmack: Fleischsülze und Sülzkoteletts, Sauerkraut, eingelegte Rote Bete, Gurken, Mixed Pickles, eingelegte zarte grüne Böhnchen, junge, grüne Tomaten und Heringe. Lorbeerblätter gehören in jede Fleischbeize wie zum Sauerbraten und Wild, in die Fischmarinade, zu deftigen Kartoffelgerichten, zu großen Braten und allen dunklen Bratensoßen, Ragouts, Gulasch, derben Eintöpfen und dicken Suppen.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Lorbeerblätter passt am besten zu:

Fleisch

[Gulasch](#)

[Rindfleisch](#)

[Sauerbraten](#)

[Wild](#)

Gemüse

[Eintöpfe](#)

[Rotkraut](#)

[Sauerkraut](#)

Saucen

[Dunkle Saucen](#)

Suppen & Eintöpfe

[Gemüsesuppe / Minestrone](#)

